



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne  
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

## VINIFICATION DE VENDANGES GRELEES & +/- ALTEREES - BLANC et ROSE

- ⇒ Vendanges grêlées (baies marquées).
- ⇒ Maturité hétérogène.
- ⇒ Pourriture grise éventuelle en plus.

⇒ **RECOLTE MANUELLE** : le **tri** est la seule solution pour ne sélectionner que les grains murs et sains.

⇒ **RECOLTE MACHINE** :

- **Transport en benne peu tassée** ou en **caisse percée**.
- **Délai rapide entre récolte et pressurage**.
- **Sulfitage léger sur fond de benne** : 1.5 à 2.5 g/hl maxi.

⇒ **PRESSURAGE** :

- **Pas de macération pelliculaire**.
- **Pas d'éraflage** (sauf pourriture sèche ou tri de qualité éliminant le pourri).
- **Limiter les causes de trituration** mécanique de la vendange.
- **Pressurage léger**, limiter les rebèche en augmentant les temps de maintien en pression.
- **Sur vendange manuelle** : séparer les jus d'autopressurage.
- Sulfitage sous le pressoir selon état sanitaire : + 5 à 8 g/hl.

Séparer les jus :

- Jus d'autopressurage (sauf Récolte machine) + fins de presses :  
Enzymage : 2 g/hl **INOZYME Terroir** sous le pressoir.

Mini 2 h après fin du pressurage :

**Blanc** : Collage 80 – 100 g/hl **POLYOXYL**  
ou 80 – 100 g/hl **COLORPROTECT**.

**Rosé** : Collage 80 – 100 g/hl **COLORPROTECT**  
**Débourbage serré : 24 à 48 h si besoin.**  
**Température de 10°C** pour retarder le départ en FA

- Jus de cœur de presse :  
Enzymage : 2 g/hl **INOZYME Terroir** sous le pressoir.

Mini 2 h après fin du pressurage :

**Blanc + Rosé** : Collage 30 – 80 g/hl **COLORPROTECT**  
**Débourbage serré : 24 à 48 h si besoin.**  
**Température de 10°C** pour retarder le départ en FA

**VENDANGES BOTRYTISEES** : Débourbage 3 à 4 g/hl **INOZYME Clear**.

Débourbage plus serré / plus long / Double débourbage.

Pas de soutirage à l'air.

Voire filtration du mout sur filtre presse.

⇒ **FERMENTATION ALCOOLIQUE** :

- **Dosage de l'azote assimilable** : ajout de nutriments si besoin.
- **Levurage rapide** : 20 g/hl + 20 g/hl **BIOPROTECT** (agent de survie des levures) ou 30 g/hl levure.
- + **25 g/hl POLYOXYL** en FA selon dégustation du mout.
- Ajout d'O<sub>2</sub> après perte de 15-20 pts densité et de nouveau le lendemain.
- + **20 g/hl GLUTAROM** au dernier 1/3 de FA selon maturité de départ.
- **Soutirage impératif** sans O<sub>2</sub> en fin de FA.